

ahead GmbH

Lange Reihe 29  
20099 Hamburg



Unser Zeichen : WMa  
Datum : 10.09.2026

## **Prüfbericht 26043791 - 009 A**

Probenbezeichnung : Crazy Hazel Nougat Cream Low Sugar, 6x200g

Kennzeichnung : MHD: 09.01.2028, Lot.: L1906

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas

Probenmenge : 1200 g (6 Units)

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 03.09.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 03.09.2026 / 10.09.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter [www.gba-group.com/agb](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg  
Telefon +49 (0)40 797172-0  
Fax +49 (0)40 797172-27  
E-Mail [gba-group@gba-group.com](mailto:gba-group@gba-group.com)  
[www.gba-group.com](http://www.gba-group.com)

Sitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:  
Ralf Murzen,  
Ole Borchert,  
Alexander Kleinke,  
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 26043791 - 009 A  
 Probenbezeichnung : Crazy Hazel Nougat Cream Low Sugar, 6x200g

## Untersuchungsergebnisse

| Chemische/Physikalische Analytik | Messwert | Einheit ± MU | MU Quelle |
|----------------------------------|----------|--------------|-----------|
| Mineralölkohlenwasserstoffe      |          |              |           |
| MOSH/POSH (C10-16)               | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOSH/POSH (C17-20)               | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOSH/POSH (C21-25)               | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOSH/POSH (C26-35)               | 0,60     | mg/kg 0,3    | I         |
| MOSH/POSH (C36-40)               | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOSH/POSH (C41-50)               | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOSH/POSH (Summe) C10-50         | 1,3      | mg/kg 0,65   | I         |
| MOAH (C10-16)                    | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOAH (C17-25)                    | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOAH (C26-35)                    | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOAH (C36-50)                    | <0,50    | mg/kg        | I         |
| MOAH (Summe) C10-50              | <0,50    | mg/kg        | I         |

Eine eventuelle Abweichung der Ergebnisse der Summenparameter "MOSH/POSH (Summe) C10-50" und "MOAH (Summe) C10-50" von den Summen der Einzelergebnisse der MOSH/POSH bzw. MOAH-Fractionen ist dadurch bedingt, dass - entsprechend der Empfehlungen des Joint Research Centers - bei der Bestimmung der Gesamtsumme auch Gehalte der Einzelfractionen unterhalb der jeweiligen Bestimmungsgrenzen erfasst werden müssen (Gesamtintegration des Hump, keine mathematische Addition der Einzelfractionen).

### Beurteilung:

Mineralölkohlenwasserstoffe zählen zu den nicht erwünschten Stoffen, deren Gehalte in Lebensmitteln so gering wie möglich sein sollten.

Aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) können karzinogene und mutagene Stoffe enthalten, weshalb sie im Lebensmittel nicht nachweisbar sein sollten.

Gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/POSH) bilden eine sehr große Gruppe von Stoffen mit unterschiedlichen toxikologischen Profilen. Ihre Gehalte sind deshalb auf so niedrige Werte zu begrenzen, wie sie durch gute Praxis auf allen Stufen sinnvoll erreicht werden können.

Aktuell gibt es keine rechtsverbindlich festgelegten Grenzwerte für Mineralölkohlenwasserstoffe.

Hamburg, 10.09.2026

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

Prüfbericht : 26043791 - 009 A  
Probenbezeichnung : Crazy Hazel Nougat Cream Low Sugar, 6x200g

## Methoden

| <i>Parameter</i>            | <i>Methode</i>                                                    | <i>ER</i> |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mineralölkohlenwasserstoffe | HH-MA-M 03-055 # U, LC/GC-FID: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>00</sub> | z         |

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
Untersuchungslabor: <sub>00</sub>GBA Hamburg (AW)

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

### Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.

Aufreinigung für Mineralölkohlenwasserstoffe mittels: ALOX, Epoxidierung mit mCPBA in Ethanol.